

Il y a du **nouveau et du bon** dans les assiettes de **vos enfants !**



Loi ÉGalim

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

3 OBJECTIFS

- **PAYER LE JUSTE PRIX** aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- **RENFORCER** la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits
- **FAVORISER** une alimentation saine, sûre et durable pour tous

Plusieurs dispositions de la loi ÉGalim impactent directement la restauration collective depuis le 1^{er} novembre 2019.

Le Service commun de restauration du Sicoval agit pour être en conformité avec les exigences de la loi.

1

FAVORISER

UNE ALIMENTATION SAINE, SÛRE ET DURABLE

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs publics devront comprendre **une part au moins égale, en valeur d'achat, à 50 % de produits répondant à des critères de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.**

Il y a une multitude de labels de qualité différents. Certains sont reconnus au niveau européen, d'autres seulement au niveau national

OBJECTIFS



AUJOURD'HUI

Le Service commun de restauration du Sicoval privilégie l'achat de produits frais et locaux (fruits, bœuf d'Occitanie...), tout en maîtrisant les coûts.

Ces approvisionnements vont être dynamisés au cours de l'année 2021 afin d'atteindre les objectifs de la loi ÉGalim.

12 %

des achats concernent des produits biologiques

DES ÉVOLUTIONS EN TOUTE TRANSPARENCE

2

DIVERSIFIER

LES APPORTS EN PROTÉINES

Depuis le 1^{er} novembre 2019 et pour une durée de 2 ans, les services de restauration collective scolaire sont tenus de **proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien.**

C'est-à-dire composé de protéines végétales et pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, des œufs et/ou des produits laitiers.

Cette expérimentation sur 2 ans fera l'objet d'une **évaluation portant sur son impact sur le gaspillage alimentaire, les taux de fréquentation et le coût des repas.**

OBJECTIFS

Diminuer la consommation de protéines d'origine animale



Introduire et faire connaître les protéines végétales

- pois chiches
- haricots rouges
- flagelets...

AUJOURD'HUI

Le Service commun de restauration du Sicoval planche sur de nouvelles recettes utilisant des aliments riches en protéines végétales (légumineuses, céréales..) et propose déjà 2 fois par mois, dans le cadre du menu végétarien hebdomadaire, un plat principal composé uniquement de protéines végétales.

Les enfants sont ravis de découvrir de nouvelles saveurs.

Ex : couscous végétarien, dhal de lentilles, pâtes à la bolognaise de lentilles, chili végétal (haricots rouges et riz), tarte au fromage, tarte aux légumes, pâtes à la mexicaine.

Les menus sont élaborés au préalable par **Caroline, la diététicienne du Service commun de restauration**, afin d'être conformes aux nouvelles dispositions.

Tous les mois, les menus sont présentés en commission de menu.



3

LUTTER

CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis 2018, le gaspillage alimentaire en restauration collective est passé au crible, et divers facteurs de gaspillage sont identifiés : modalités du service, qualité et quantité des aliments servis mais aussi le cadre dans lequel est pris le repas (environnement sonore...). La lutte contre le gaspillage alimentaire est permise par un travail réunissant le service de restauration, les agents des restaurants scolaires, les services des communes et les élus. **Aujourd'hui**, en cas de surproduction, les repas non consommés sont remis par le Service commun de restauration du Sicoval au Secours populaire (Castanet) et aux Restos du coeur (Escalquens).

4

SUPPRIMER




LES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN MATIÈRE PLASTIQUE À PARTIR DU 1^{ER} JANVIER 2025

Un impact limité sur le prix des repas !

Les produits répondant à des critères de qualité sont globalement plus chers que ceux dépourvus de critères (coûts de production, de certification et de contrôle plus élevés). Le prix de revient d'un repas va donc augmenter.

Le Service commun de restauration du Sicoval agit pour maîtriser cet impact de la loi EGAlim, et échelonnera dans le temps l'augmentation du prix du repas.

LE SERVICE COMMUN DE RESTAURATION

 **OBJECTIF** — Proposer des plats savoureux adaptés aux besoins des enfants et dans des conditions optimales de sécurité, pour un coût maîtrisé !

24 communes
adhérentes

1 200 m² de cuisine dotés
d'un équipement régulièrement
contrôlé et homologué

3 200 repas
servis par jour dans les
cantines scolaires



DES COURSES AU QUOTIDIEN


300 kg de légumes
pour les crudités

300 kg 
de viande fraîche


130 kg de pâtes, riz
ou lentilles sèches


3 200
desserts


330
pains

Pour connaître les menus et vous abonner à la newsletter :
<https://restauration.sicoval.fr/>

SERVICE COMMUN DE RESTAURATION DU SICOVAL

43 rue des Pas Sages - 31320 Péchabou - Tél. 05 61 81 79 73 - service.restauration@sicoval.fr